

**Сводка отзывов
по проекту технического регламента Таможенного союза
«О безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»**

Автор замечания, предложения	Текст проекта регламента	Обоснование замечания, предложения	Предлагаемый текст	Вынесенное решение
------------------------------	--------------------------	------------------------------------	--------------------	--------------------

1	2	3	4	5	6
1	Институт питания РАМН	В объектах технического регулирования рассматриваемого проекта ТР не указаны пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства, а также процессы их производства, хранения и транспортирования пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств (ст 1, п.4);	Необходимость регулирования содержания пищевых добавок в пищевых продуктах	4. Объектами технического регулирования настоящего Технического регламента являются выпускаемые в обращение (оборот) и находящиеся в обращении (обороте) на территориях государств-членов Таможенного союза: 1) пищевые добавки; 2) ароматизаторы; 3) технологические вспомогательные средства. 4) пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, технологические вспомогательные средства	Принято
2	Институт питания РАМН	Из списка объектов технического регулирования следует исключить упаковку (ст.1, п.1, п.п.1.4), так как далее в тексте ТР требования к упаковке не приводятся;	Отсутствие в ТР требований к упаковочным материалам		Принято
3	Институт питания РАМН	В статье 1 п.7 заявлено, что продукты детского питания не являются объектами технического	В рассматриваемом ТР содержатся	Исключить их текста ТР п. 5.п.п.2) на содержание пищевых добавок, ароматизаторов и технологических	Принято

1	2	3	4	5	6
		регулируемого данного ТР. В тоже время приложения 21-24 содержат указанные требования	приложения (21-24), регламентирующие требования к пищевым добавкам, используемым при производстве продуктов детского питания	вспомогательных средств, используемых при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста (до 3-х лет)	
4	Институт питания РАМН	Пункты 8-12 статьи 1 не относятся к сфере применения и цели принятия ТР		Информация, содержащаяся в этих пунктах должна быть приведена в других разделах настоящего ТР	Принято
5	Институт питания РАМН	Изменены редакции определений: ароматизатор пищевой (ароматизатор); комплексная пищевая добавка; пищевая добавка; технологические вспомогательные средства; усилитель (модификатор) вкуса и (или) аромата; уплотнитель (растительных тканей) (по сравнению с Едиными санитарно-эпидемиологическими и гигиеническими требованиями к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), Глава II, Раздел 22, «Требования безопасности пищевых добавок и ароматизаторов» и Раздел 23 «Требования безопасности технологических вспомогательных	Определения не соответствуют таковым, приведенным в Единых требованиях ТС. Данные определения были согласованы всеми сторонами ТС и являются идентичными принятым международным (Постановления ЕС и Кодекс Алиментариус)	Определения приведенные в тексте Единых требований ТС. Необходимо учесть определения из проекта ТР «О безопасности пищевой продукции»	Принято.

1	2	3	4	5	6
		<p>средств»).</p> <p>Введены новые определения: газовая среда, газы для насыщения, ингредиент пищевой, натуральные источники вкусоароматических веществ, улучшитель комплексный (хлебопекарные, макаронные), флокулянт (осветлитель, адсорбент), хладоагент.</p> <p>Рекомендуем выделить в отдельную графу определения понятий функциональных групп пищевых добавок.</p>			
6	Институт питания РАМН	Имеются противоречия п.1 и 3 статьи 4, определяющие требования к безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. В данной редакции они по показателям безопасности должны соответствовать спецификациям FAO/ВОЗ и приложению 32 настоящего ТР.	Отсутствие в РБ, РК и РФ нормативных документов, регламентирующих показатели безопасности пищевых добавок	Статья 4 пункт 1. По показателям безопасности пищевые добавки и комплексные пищевые добавки, состоящие из смеси пищевых добавок и технологические вспомогательные средства (кроме ферментных препаратов) должны соответствовать требованиям Спецификаций FAO/ВОЗ (Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН/Всемирная организация здравоохранения) и требованиям настоящего Технического регламента	Принято
7	Институт питания РАМН	Статья 9 «Оценка (подтверждение) соответствия» требует существенной переработки, так как в данной редакции неясно какие формы оценки	Наличие противоречий в представленном на рассмотрении	Статья 9. Оценка (подтверждение) соответствия 1. Подтверждением безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и	Пункт 1 принят в редакции РБ. Предлагается

1	2	3	4	5	6
		соответствия пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств должны применяться;	тексте	технологических вспомогательных средств является наличие Свидетельства о государственной регистрации, оформленного по Единой форме, утвержденной Решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299. 2. Второй пункт – исключить, так как он дублирует требования ТР БПП. Пункты 3 и 4 объединить и представить в следующей редакции: «Подтверждение соответствия - пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств в процессе производства пищевых продуктов осуществляется в соответствии с Техническим регламентом «О безопасности пищевых продуктов» по правилам, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Пункты 6,7 -исключить». Пункты 8, 9,10,11, 12 перенести в соответствующие разделы настоящего ТР	исключить из данной статьи пункты 2, 6,7, так как информация содержащаяся в них не относится к объектам «оценки соответствия» пищевой продукции. Пункты 3 и 4 объединить. Пункты 8, 9,10,11, 12 перенести в соответствующие разделы настоящего ТР.
8	Институт питания РАМН	Имеются несоответствия указанных в тексте ТР ссылок на приложения. Например, ст.4, п.8, ст.4, п. 12, ст.6. п.2,		Разработчикам проекта отредактировать ссылки в соответствии с приложениям к ТР	Принято
9	Институт	При составлении ТР регламента		Разработчикам проекта привести текст	Принято

1	2	3	4	5	6
	питания РАМН	следует использовать версию, утвержденную Решением Комиссии Таможенного союза «О внесении изменений в Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)» 7 апреля 2011 года № 622 (с изменениями)		проекта ТР и Приложений в соответствии с Едиными требованиями ТС	
10	Предложение РБ	<p>Дополнить проект регламента предисловием и изложить в следующей редакции:</p> <p>«Настоящий технический регламент Евразийского экономического сообщества разработан в соответствии с Соглашением об единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации от 18 ноября 2010 года.</p> <p>2. Настоящий технический регламент Таможенного союза разработан с целью установления на единой таможенной территории Таможенного союза единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевым добавкам, ароматизаторам и технологическим вспомогательным</p>			Принято

1	2	3	4	5	6
		<p>средствам, обеспечения свободного перемещения пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, выпускаемых в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза.</p> <p>3. Если в отношении пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств будут приняты иные технические регламенты Таможенного союза и (или) технические регламенты Евразийского экономического сообщества (далее по тексту ЕврАзЭС), устанавливающие требования к пищевым добавкам, ароматизаторам, и технологическим вспомогательным средствам должны соответствовать требованиям этих технических регламентов Таможенного союза и (или) технических регламентов ЕврАзЭС, действие которых на них распространяется</p>			
11	Предложение РБ	По проекту в целом слова «оценка соответствия»	По проекту в целом слова «оценка соответствия»		Принято

1	2	3	4	5	6
			<p>заменить на «оценка (подтверждение) соответствия» в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Беларусь, Республике Казахстан и Российской Федерации</p>		
12	Предложение РБ	По проекту в целом слова «выпускаемые в обращение (оборот)»	По проекту в целом слова «выпускаемые в обращение (оборот)» исключить слово «оборот». В соответствии с Соглашением о проведении согласованной политики в области технического регулирования,		Принято

1	2	3	4	5	6
			санитарных и фитосанитарных мет от 25 января 2008 г используется термин «выпускаемые в обращение»		
13	Предложение РБ	По проекту в целом слова «территория государств – членов Таможенного союза»	По проекту в целом слова «территория государств – членов Таможенного союза» заменить на «единая таможенная территория таможенного союза от 18 июня 2010 г №202		Принято
14	Предложение РБ	По проекту в целом слово «производитель»	Проекту в целом слово «производитель» заменить на «изготовитель» в соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза от 18 июня 2010 г №302		Принято

1	2	3	4	5	6
15	Предложение РБ	По проекту в целом слова «страны таможенного союза»	По проекту в целом слова «страны таможенного союза» заменить на «государства _ члены Таможенного союза» в соответствии с Соглашением о единых принципах и правилах технического регулирования в Республике Казахстан, Республике Беларусь и Российской Федерации		Принято
16	Предложения РБ	Статья 1 Сфера применения и цели принятия технического регламента	Наименование статьи изложить в следующей редакции «Статья 1 Область применения»	В соответствии с «Рекомендациями по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества	Принято
17	Предложения РБ	Статья 1 пункт 2 «Действия настоящего Технического регламента предназначены:»	Исключить, так как данная информация не относится к		Принято

1	2	3	4	5	6
			<p>структурному элементу «Область применения» в соответствии с «Рекомендациями по типовой структуре технического регламента Евразийского экономического сообщества.</p>		
18	Предложения РБ	Статья 1 пункты 8-13	<p>Исключить из статьи пункты 8-13. Привести данную информацию в статьях «Требования безопасности», «Требования к маркировке».</p> <p>Исключить ссылку на Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим</p>		Принято

1	2	3	4	5	6
			<p>санитарно-эпидемиологическому контролю и надзору (контролю), поскольку они действуют до принятия технических регламентом Таможенного союза и (или) ЕврАзЭС на данный вид подконтрольных товаров.</p> <p>Исключить дублирование требований в пункте 8 статьи 1 с пунктом 4 статьи 4 (см. №15)</p>		
19	Предложение РБ	Статья 3. Пункты 3-4	Исключить из статьи 3 пункты 3-4. Привести данную информацию в статье «Требования безопасности»		Принято

1	2	3	4	5	6
20	Предложение РБ	Статья 3 Пункт 5	Исключить. Данные положения дублируют положения пункта 1 статьи 3		Принято
21	Предложения РБ	Статья 3 пункт 6	Исключить пункт 6 статьи 3 , так как данное требование относится к пищевым продуктам, которые не являются объектами технического регулирования настоящего Технического регламента		Не принято. Пищевые продукты, содержащие пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства должны быть включены в перечень объектов регулирования настоящего Технического регламента
22	Предложения РБ	Статья 4. Пункты 1,3	Положения пункта 1 и пункта 3 не корреспондируютя. Требования должны быть установлены в		Не принято. С целью исключения противоречий, исключить пункт 3

1	2	3	4	5	6
			данном техническом регламенте. Предлагаем исключить пункт 1		
23	Предложения РБ	Статья 4. пункты 4, 7	Исключить аналогичные требования к технологическим вспомогательным средствам. Подпункт 8) пункта 7 исключить или установить требования как горизонтальный технический регламент «О безопасности пищевых продуктов» не устанавливает требований к технологическим вспомогательным требованиям.		Принято
24	Предложения РБ	Статья 4 Пункт 16	Конкретизировать ссылку на технический		Принято. Решено изменить

1	2	3	4	5	6
			<p>регламент «О безопасности пищевых продуктов», в указанном техническом регламенте не установлены требования к количеству веществ, оказывающих фармакологический эффект и допустимый уровень потребления.</p> <p>Дать ссылку на ТР по специализированным пищевым продуктам в случае включения в него БАД и соответствующих приложений *до верхнего допустимого уровня потребления), необходимо</p>		<p>редакцию данного пункта. В настоящее время Институтом питания РАМН проводится разработка документа регламентирующего использование источников вкусоароматических веществ растительного и животного происхождения. Сторонам необходимо рассмотреть возможность внесения этого документа в качестве приложения к данному ТР.</p>

1	2	3	4	5	6
			установить количества, оказывающие фармакологический эффект.		
25	Предложения РБ	Статья 7 Пункт 1	Текст в части требований к процессам не корреспондируется со статьей 1, пункт 6 (даны ссылки на разные технические регламенты). Привести в соответствие		Принято
26	Предложения РБ	Статья 6 Пункт 6	Исключить из данной статьи, привести в статье 10 с учетом установленных требований		Принято
27	Предложения РБ	Статья 7	Изложить в редакции: «Соответствие продукции настоящему техническому регламенту обеспечивается		Принято

1	2	3	4	5	6
			<p>выполнением требований безопасности других технических регламентов Таможенного союза и (или) технических регламентов ЕврАзЭС, действие которых распространяется на данную продукцию.</p> <p>2. Методы исследований (испытаний) и измерений устанавливаются в стандартах, применяемых для целей оценки (подтверждения) соответствия техническому регламенту таможенного союза.</p> <p>В соответствии с</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>Положением о порядке формирования перечней международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия – национальных (государственных) стандартов, обеспечивающих соблюдение требований технического регламента Таможенного союза и необходимых для осуществления оценки (подтверждения) соответствия, утвержденных Решением КТС от 7 апреля 2011 года №629</p>		
28	Предложения	Статья 9 пункт 1	Пункт 1 изложить в следующей		Принято

1	2	3	4	5	6
	РБ		<p>редакции: «Пищевые добавки, ароматизаторы и технологические вспомогательные средства подлежат государственной регистрации». Дополнить пунктами следующего содержания: «пищевые добавки, ароматизаторы, технологические вспомогательные средства отпускаются к производству, хранению, перевозке и реализации после их государственной регистрации в установленном настоящим техническим регламентом</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>порядке.</p> <p>Государственная регистрация пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств проводится на этапе их подготовки к производству на таможенной территории таможенного союза – до их ввоза на таможенную территорию таможенного союза.</p> <p>Государственная регистрация пищевых добавок. Ароматизаторов и технологических вспомогательных средств проводится в порядке,</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>определенном в порядке, определенно Решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г №299</p>		
29	Предложение РБ	Статья 9 пункт 3	<p>Требуется доработка с учетом положения о порядке применения типовых схем оценки (подтверждения) соответствия в технических регламентах Таможенного союза (утв. Решением КТС от 07.04.2011 №621) в части установления и описания схем декларирования соответствия (1Д, 2Д) в зависимости от объектов оценки *серийное</p>		<p>Принято в части Положения о порядке применения типовых схем оценки соответствия. Процедуры, применяющиеся при ввозе последующих за госрегистрацией партий продукции необходимо обсудить сторонами КТС</p>

1	2	3	4	5	6
			<p>производство, партия продукции), состава документов, обеспечивающих полноту доказательности соответствия продукции требованиям настоящего технического регламента.</p> <p>Указанная процедура должна применяться при ввозе последующих за госрегистрацией партий продукции</p>		
30	Предложения РБ	Статья 9 Пункт 4	Исключить слова «по правилам», заменив на словосочетание «в порядке»; слово «формах» заменить на «форме» и дополнить		Не принято Решением рабочей группы объединить пункты 3 и 4 статьи 9

1	2	3	4	5	6
			<p>словосочетанием «государственной регистрации»</p> <p>Дополнить пунктом: «Оценка соответствия продукции нового вида, производства, хранения, реализации, перевозки, утилизации производится по правилам, установленным техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»</p>		
31	Предложения РБ	Статья 11 Пункт 1		<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>«1. Государства-члены Таможенного союза обязаны предпринять все меры для ограничения, запрета выпуска в обращение пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств на единой</p>	Принято

1	2	3	4	5	6
				таможенной территории Таможенного союза, а также изъятия с рынка пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств. Не соответствующих требованиям безопасности настоящего технического регламента Таможенного союза»	
32	Предложения РБ	Статья 13	<p>Исключить. Привести данную информацию в Решении Комиссии Таможенного союза о принятии технического регламента Таможенного союза.</p> <p>В соответствии с положением о порядке разработки. Принятия, внесения изменений и отмены технического регламента Таможенного</p>		Принято

1	2	3	4	5	6
			<p>союза. Утвержденным Решением Комиссии таможенного союза от 28 января 2011 г №527. с учетом изменений, принятых 7 апреля 2011 г на 26 заседании Комиссии Таможенного союза. Проект решения Комиссии Таможенного союза по принятию технического регламента, должен также предусматривать установление сроков вступления технического регламента в силу , действия выданных (приняты) до вступления данного технического</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>регламента в силу документов. Подтверждающих соответствие продукции. На которую принимается технических регламент, требования безопасности, установленным законодательствам и государств-членов Таможенного союза или ранее действовавшим законодательствам таможенного союза и т.д.</p>		
33	Предложения РБ	Приложения 21-24	Исключить, т.к. требования к ПД для детского питания будут включены в детский ТР		Не принято. Решение рабочей группы КТС – оставить требования к ПД используемым при приготовлении

1	2	3	4	5	6
					детских продуктов в данном ТР.
34	Союз производителей пищевых ингредиентов РФ	<p>Статья 1. Область применения</p> <p>1. Настоящий технический регламент Таможенного союза устанавливает:</p> <p>3) требования безопасности (включая санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования</p>	<p>Не понятны различия санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований безопасности</p>		Принято
35	Союз производителей пищевых ингредиентов РФ	<p>Статья 1, пункт 8, подпункт 4;</p> <p>Статья 4, пункт 4, подпункт 4:</p> <p>«применение пищевых добавок и ароматизаторов не должно вводить потребителя в заблуждение в отношении потребительских свойств пищевых продуктов. Не допускается внесение ароматизаторов в <u>пищевые продукты</u> для усиления <u>свойственного</u> им естественного аромата (например, ароматизатор "Виски" в виски, ароматизатор "Малина" в малиновое варенье (<u>джем</u>), ароматизатор "Молоко" в</p>	<p>Данное требование предполагает несколько интерпретаций. Так не очень понятно возможно ли одновременное использование в составном продукте ингредиента (например, кусочков ягод) и его ароматизатора.</p> <p>Наше предложение заключается в том, что необходимо либо</p>	<p>применение пищевых добавок и ароматизаторов не должно вводить потребителя в заблуждение в отношении потребительских свойств пищевых продуктов.</p>	<p>Наименование ароматизатора не должно совпадать с наименованием пищевого продукта в соответствии с требованиями ЕС.</p>

1	2	3	4	5	6
		сухое молоко и др.);»	изменить формулировку данного пункта, четко ограничив круг продуктов питания/ингредиентов, на которые распространяется данное требование, либо вообще убрать это требование.		
36	ОАО «Нутриция», РФ	Статья 1, Пункт 5 Действие регламента не распространяется... 2) на содержание пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств, используемых при производстве продуктов детского питания для детей раннего возраста (до 3-х лет)	Считаем необходимым исключить данный пункт из регламента по следующим причинам: 1. Представляется логичным регламентировать применение добавок в одном горизонтальном регламенте, и данный регламент отвечает таким		Принято. Кроме того, по предложению РБ исключить пункт 7 статьи 1

1	2	3	4	5	6
			<p>требованиям. 2. Регламентация применения добавок в продукции для детей раннего возраста охвачена полностью в проектах приложений к данному регламенту - в Приложениях 21-24. Данные приложения подготовлены на отличном уровне и к ним не возникает ни одного замечания. Они в полной и достаточной мере регулируют применение пищевых добавок в продуктах питания детей раннего возраста. Исключить подпункт 2 статьи 1 Пункта 5.</p>		

1	2	3	4	5	6
37	ОАО «Вимм-Билль-Данн», РФ	Статья 1, пункт 9 и статья 9 пункт 11	Убрать один из пунктов (из сферы применения) Дублирование Статья 1, п.9 - содержание технической документации не должно регулироваться регламентом. Весь пункт 9 исключить. Нужна часть, относящаяся к информации для потребителя, но в переработанном виде.		Принято
38	ОАО «Вимм-Билль-Данн», РФ	Статья 1, пункт 10,11	Статья 1, п.10, п.11 - порядок регистрации новых продуктов предусмотрен в ТР БПП. Пункты 10 и 11 исключить.	Указанные пункты перенести в статью «Оценка соответствия»	Принято
39	ОАО «Нутриция», РФ	Статья 1 П.10. Новые (не регламентированные настоящим разделом Единых требований) пищевые добавки и ароматизаторы	Данную статью считаем нужным унифицировать с положениями о регистрации	Указанные пункты перенести в статью «Оценка соответствия»	Принято

1	2	3	4	5	6
		<p>разрешаются к использованию в установленном порядке... странами таможенного союза...</p>	<p>продукции нового вида, изложенными в регламенте «О безопасности пищевой продукции». Тот же самый подход следует применить и к новым вспомогательным средствам. Изложить в редакции: Новые (не регламентированные настоящим разделом Единых требований) пищевые добавки и ароматизаторы разрешаются к использованию в случае, если они зарегистрированы в качестве продукции нового вида. Остальную часть пункта - исключить.</p>		
40	Союз	Статья 1, пункт 9 подпункт 7 и статья	Выделение ГММ	«информации об использовании в	Принято в

1	2	3	4	5	6
	производителей пищевых ингредиентов, РФ	9 пункт 11, подпункт 6 «информации об использовании в составе пищевых добавок и ароматизаторов генно-инженерно-модифицированных организмов, в том числе генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов»	из ГМО противоречит Европейскому законодательству, поэтому мы предлагаем говорить о ГМО в общем.	составе пищевых добавок и ароматизаторов генно-инженерно-модифицированных организмов» Предложение РБ – Дополнить предложением «и компонентов, полученных из ГМО»	части формулировки информации, касающейся ГМО. Дополнить предложением «и компонентов, полученных из ГМО»
41	Союза сахаропроизводителей России, РФ	Статья 2 Технологические вспомогательные средства - вещество или материалы или их производное (за исключением оборудования, упаковочных материалов и посуды), которые, не являясь пищевыми компонентами, преднамеренно используются при переработке сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из такого сырья, такой пищевой продукции или остаточные количества которых не оказывают технологический эффект в конечной пищевой продукции	Определение термина не позволяет однозначно трактовать его, что вызовет затруднения в применении.	Технологическое вспомогательное средство – вещество или материал или их производное (за исключением оборудования, упаковочных материалов и посуды), которое, не являясь пищевым компонентом, преднамеренно используется при переработке сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения максимально удаляется в ходе технологического процесса, а технически неизбежное присутствие остаточных количеств или его производных не оказывает иной технологический эффект в конечной	Не принято. Определения пищевых добавок, ароматизаторов и ТВС приведены в ТР «О безопасности пищевых продуктов» в соответствии с ЕСГТ.

1	2	3	4	5	6
				пищевой продукции.	
42	ОАО «Вимм-Билль-Данн», РФ	Статья 2	<p>Статья 2, Определения существенно расходятся с определениями регламента «О безопасности пищевой продукции» или отсутствуют. Предлагаем часть терминов изложить в новой редакции, часть терминов ввести дополнительно:</p> <p>ароматизатор пищевой (ароматизатор) – не употребляемые человеком непосредственно в пищу вкусоароматическое вещество или вкусоароматически</p>		<p>Не принято, так как данные определения не соответствуют приведенным в Единых требованиях ТС и Директивам ЕС. В отношении внесения определений групп технологических вспомогательных средств, необходимо проведение дополнительного обсуждения всех сторон ТС.</p>

1	2	3	4	5	6
			<p>й препарат или ароматизатор термообработки идентичный натуральному, или вещество вкусоароматическое идентичное натуральному, вещество вкусоароматическое составное, или коптильный ароматизатор или предшественники ароматизаторов или их смесь (вкусоароматическая часть), предназначенные для придания пищевой продукции аромата и/или вкуса (за исключением сладкого, кислого и соленого), с добавлением или без добавления пищевых добавок</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>и компонентов;</p> <p>ароматизатор термообработки идентичный натуральному - смесь веществ, полученная в результате нагревания в определенных условиях пищевых или не используемых в пищу ингредиентов, один из которых должен быть аминокоединением, а другой - редуцирующим сахаром; условия термообработки: температура не выше 1800С, продолжительность термообработки 15 мин при 1800С с соответствующим</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>увеличением времени при использовании более низких температур – удвоении времени нагревания при уменьшении температуры на каждые 100С, но не более 12 часов; величина рН в течение процесса не должна превышать 8,0;</p> <p>вещество вкусоароматическое идентичное натуральному – вкусоароматическое вещество, полученное составным путем из различных источников, в том числе с помощью химической модификации натуральных вкусоароматических веществ,</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>создание композиций из отдельных химических веществ, входящих в состав натуральных вкусоароматических веществ, фракционирование натуральных вкусоароматических веществ, рацемизации оптически активных соединений, входящих в состав натуральных вкусоароматических веществ, получаемых в результате тонкого химического синтеза, полностью или частично. Перечень и соотношение основных компонентов идентичного</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>натуральному должны полностью совпадать с такowymi для соответствующего вкуса натуральных вкусоароматически х веществ;</p> <p>вещество вкусоароматическо е составное – вкусоароматическо е вещество, полученное составным путем из различных источников, в том числе с помощью химической модификации натуральных вкусоароматически х веществ, создание композиций из отдельных химических веществ, входящих в состав натуральных вкусоароматически</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>х веществ, фракционирование м натуральных вкусоароматически х веществ, рацемизации оптически активных соединений, входящих в состав натуральных вкусоароматически х веществ, получаемых в результате тонкого химического синтеза, полностью или частично. Перечень и соотношение основных компонентов вкусоароматическо го составного вещества не совпадают с такowymi для соответствующего вкуса натуральных вкусоароматически</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>х веществ;</p> <p>влагоудерживающ ий агент (влагоудерживающ ее вещество) - пищевая добавка, предназначенная для поддержания структурно- реологических свойств продукта;</p> <p>газовая среда - азот и инертные газы или газомодифицирова нная среда, предназначенные для использования при упаковке и хранении пищевых продуктов;</p> <p>газы для насыщения - технологическое вспомогательное средство, предназначенное для создания заданной текстуры, а также для</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>ускорения технологических процессов или для предотвращения развития микроорганизмов;</p> <p>желирующий агент - пищевая добавка, предназначенная для образования гелеобразной или желеобразной текстуры с явно выраженными тиксотропными свойствами пищевого продукта;</p> <p>консервант - пищевая добавка, предназначенная для предотвращения пищевых продуктов путем защиты от микробной порчи и/или роста микроорганизмов;</p> <p>катализатор -</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>технологическое вспомогательное средство, предназначенное для ускорения технологических процессов;</p> <p>краситель - пищевая добавка, предназначенная для придания, усиления или восстановления окраски пищевых продуктов;</p> <p>вещество, используемое для окрашивания пищевого продукта. Классификация: искусственные, натуральные, составные.</p> <p>краситель натуральный - окрашивающий компонент, получаемый из природных</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>источников путем физического, микробияльного или ферментного воздействия;</p> <p>краситель искусственный – красящее вещество, не встречающееся в природных источниках и используемые для окраски пищевого продукта;</p> <p>краситель составной – краситель состоящий из композиции искусственных и натуральных красителей, а также являющий собой продукт химической обработки натурального сырья;</p> <p>максимально</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>допустимый уровень (максимальный уровень, допустимый уровень) - показатель безопасности, устанавливающий максимально допустимое остаточное количество пищевой добавки (ароматизатора, биологическ и активного вещества, технологического вспомогательного средства) в пищевом продукте, гарантирующее безопасность ее для человека;</p> <p>натуральные источники вкусоароматически х веществ – растения (части</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>растений), продукты животного происхождения, растительного, грибного и бактериального, используемые в качестве вкусоароматическо го сырья при изготовлении ароматизаторов (вкусоароматическ их веществ, вкусоароматически х препаратов);</p> <p>необработанный пищевой продукт - продукт, не подвергавшийся какой-либо обработке, приводящей к изменению его физических, химических, органолептических и микробиологическ их показателей.</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>Такой продукт может быть расфасован, упакован;</p> <p>новая пищевая добавка, вкусоароматическое вещество, натуральный носитель - пищевая добавка, предназначенная для растворения, разбавления, диспергирования или других физических модификаций пищевых добавок;</p> <p>пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>технологической или функциональной целью (функцией) для их производства (изготовления), потребления и хранения продукта;</p> <p>(понятие, предложенное в ТР БПП: пищевая добавка – любое вещество (или смесь веществ) вне зависимости от его пищевой ценности, обычно не употребляемое человеком непосредственно в пищу или обычного компонента пищевой продукции, преднамеренно вводимое в пищевую продукцию с</p>		

1	2	3	4	5	6
			технологической целью (функцией), включая придание ему определенных технологических свойств и (или) сохранение качества и безопасности в течение установленного срока годности, для их производства (изготовления) приготовления, упаковки, перевозки и хранения, что приводит или может привести к тому, что данное вещество или продукты его превращений становятся компонентами пищевой продукции; пищевая добавка может выполнять несколько		

1	2	3	4	5	6
			<p>технологических функций;</p> <p>препарат вкусоароматический - смесь вкусовых, ароматических, красящих и иных веществ, необходимых для придания пищевому продукту определенных свойств;</p> <p>пенообразователь -пищевая добавка, участвующие в процессе вспенивания;</p> <p>разрыхлитель - пищевая добавка, используемое для придания какому-либо пищевому продукту рыхлости и пышности;</p> <p>сахарозаменитель</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>– пищевая добавка, предназначенная для придания пищевым продуктам сладкого вкуса, относящаяся к классу углеводов или их производных;</p> <p>стабилизатор - пищевая добавка, предназначенная для обеспечения стабильного поддержания во времени физико-химических свойств продукта;</p> <p>технологические вспомогательные средства - вещество или материалы или их производное (за исключением оборудования, упаковочных материалов и посуды), которые,</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>используются при переработке сырья и (или) при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и не влияющие на качество, безопасность и пищевую ценность продукции.</p> <p>упаковочный газ – пищевая добавка-газ (кроме воздуха), вводимый в емкость с пищевым продуктом и контактирующая с ним.</p> <p>ферментные препараты (ферменты) - содержащие определенные</p>		

1	2	3	4	5	6
			<p>ферменты или комплекс ферментов, характерных для биологических сред (растения, животные, микроорганизмы) продуцентов и необходимых для осуществления биохимических процессов, происходящих при производстве продуктов;</p> <p>флокулянт (осветлитель, адсорбент) - технологическое вспомогательное средство, для эффективного разделения коллоидных смесей;</p> <p>эмульгатор - пищевая добавка, предназначенная для создания и/или</p>		

1	2	3	4	5	6
			поддержания стабильности эмульсии;		
43	Союз производителей пищевых ингредиентов, РФ	Статья 4, часть 13, пункт 10.	Данная поправка позволяет производить частичную замену сахара в пищевых продуктах.	Дополнить пункт словами: 10) подсластители должны применяться: в пищевых продуктах со сниженной энергетической ценностью и без добавленных сахаров, в диетических продуктах, предназначенных для лиц, которым рекомендуется ограничивать (исключить) потребление сахара, в специализированных продуктах с заданным химическим составом, а также для полной или частичной замены сахара с целью увеличения срока хранения пищевых продуктов.	Не принято
44	Некоммерческое партнерство производителей биологически активных добавок (НПП БАД), РФ	Статья 4, пункт 16 «При использовании в качестве натуральных источников вкусоароматических веществ лекарственных растений и/или вкусоароматических препаратов из лекарственных растений их	В терминах отсутствует определение лекарственных трав, отсутствует ссылка на официальный перечень		Не принимается. В законодательных и нормативных документах не даются ссылки на источники

1	2	3	4	5	6
		<p>содержание (в пересчете на сухое сырье или содержащееся в них биологически активное вещество) в 1 кг (л) пищевого продукта не должно превышать количества, оказывающего фармакологический эффект или (для биологически активных веществ) верхнего допустимого уровня потребления, установленного техническим регламентом «О безопасности пищевых продуктов»</p>	<p>лекарственных трав с приведением доз для достижения фармакологического эффекта. Мы предлагаем ввести ссылку на официальное издание, где подобные нормативы указаны.</p>		<p>литературы, а только на другие Технические регламенты или законодательные акты. В настоящее время Институтом питания РАМН проводится разработка документа регламентирующего использование источников вкусоароматических веществ растительного и животного происхождения. Сторонам необходимо рассмотреть возможность внесения этого документа в качестве</p>

1	2	3	4	5	6
					приложения к данному ТР.
45	Союз производителей пищевых ингредиентов, РФ	<p>Статья 6, пункт 3. подпункт 1:</p> <p>«для пищевых добавок и пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, указывается её технологическая функция и индекс "Е" (при наличии) или <u>название</u> пищевой добавки <u>согласно Приложению № 2</u> настоящих Единых требований; для столовых подсластителей указывается название входящих в их состав пищевых добавок – подсластителей;»</p>		<p>Изложить в новой редакции:</p> <p>для пищевых добавок и пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, указывается её технологическая функция и индекс "Е" (при наличии) или <u>название</u> пищевой добавки; для столовых подсластителей указывается название входящих в их состав пищевых добавок – подсластителей. Перечень пищевых добавок, разрешенных для применения при производстве пищевых продуктов приведен в Приложении 2 настоящего регламента.</p>	Принято в редакции ЕТ
46	Союза сахаропроизводителей России, РФ	<p>Приложение 3 “Гигиенические регламенты применения антислеживающих агентов (антикомкователей)”,</p> <p>позиция пищевой добавки – 1.</p>		<p>1.Позиция “Продукты сухие порошкообразные, включая сахара” изложена таким образом, что затрудняет ее понимание и вызывает ряд вопросов. Предлагаем следующую формулировку этой позиции “Продукты сухие порошкообразные и мелкокристаллические”, которая корреспондируется с данным в тексте технического регламента определением антислеживающего агента на стр. 7.</p>	Позиция 1 – принято

1	2	3	4	5	6
				2.Учитывая, что в международной практике максимальный уровень антислеживающего агента в сахарной пудре принят 15 г/кг, предлагаем включить дополнительную позицию по сахарной пудре	Позиция 2 – требует дополнительного обсуждения
47	Союза сахаропроизводителей России, РФ	Приложение 3 “Гигиенические регламенты применения антислеживающих агентов (антикомкователей)”, позиция пищевой добавки – 1.		Позиция “Продукты сухие порошкообразные, включая сахара” изложена таким образом, что затрудняет ее понимание и вызывает ряд вопросов. Предлагаем следующую формулировку этой позиции “Продукты сухие порошкообразные и мелкокристаллические”, которая корреспондируется с данным в тексте технического регламента определением антислеживающего агента на стр. 7. Учитывая, что в международной практике максимальный уровень антислеживающего агента в сахарной пудре принят 15 г/кг, предлагаем включить дополнительную позицию по сахарной пудре	Не принято, так как не соответствует законодательным документам РФ (ФЗ№178), ЕС и Кодексным стандартам
48	РСФСР, РФ	Приложение 3 «Гигиенические регламенты применения антислеживающих агентов (антикомкователей)»	Применение добавки полидиметилсилоксан (E900) допускается только в соке	Удалить из приложения строку про ананасовый сок.	Не принято, так как данная редакция соответствует требованиям ЕС.

1	2	3	4	5	6
			<p>ананасовом. Это противоречит ФЗ-178 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (далее №178-ФЗ) и проектам технических регламентов на соковую продукцию ЕврАзЭС и Таможенного Союза, которые разрешают использование этой добавки для всех видов готовой соковой продукции.</p>		
49	Масложировой союз России, РФ	Приложение 4 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ ПРИМЕНЕНИЯ АНТИОКИСЛИТЕЛЕЙ	См. общее замечание	<p>Расшифровать термины в данном приложении:</p> <p>«соусы», «соусы и подобные продукты» указанные в данном приложении.</p> <p>Относятся ли данные понятия к</p>	Принято. Требуется дополнительное обсуждение

1	2	3	4	5	6
				эмульгированным соусам? Входят ли в данные понятия майонезы?	
50	РСПС, РФ	<p>Приложении № 7 «Гигиенические регламенты применения кислот и регуляторов кислотности»</p> <p>Винная кислота (E334) и ее соли - Согласно ТД</p> <p>Тартраты: калия (E336), кальция (E354), натрия (E335), натрия-калия (E337) - См. Приложение № 15</p>	<p>Применение винной кислоты (E334) регламентируется, как «согласно ТД». Это противоречит №178-ФЗ, который разрешает использование этой добавки в соковой продукции в количестве 4 г/л.</p> <p>Применение цитратов натрия, калия, кальция (E331, E332, E333) разрешается для всех видов продукции («согласно ТД»). Это противоречит №178-ФЗ, который разрешает использование этих добавок только для фруктовых и овощных</p>	<p>Дополнить строкой «В восстановленном виноградном соке (красном и белом), концентрированном виноградном соке (красном и белом), во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках, морсах – 4 г/л.»</p> <p>Дополнить строкой только для фруктовых и овощных сокосодержащих напитков и морсов</p>	Принято. Рассмотрено на заседании группы КТС (25-27 сентября 2011)

1	2	3	4	5	6
			сокосодержащих напитков и морсов.		
51	Союза сахаропроизводителей России, РФ	Приложение 8 “Гигиенические регламенты применения консервантов”, позиция пищевой добавки – 12		При установлении максимального уровня в продуктах сернистой кислоты и ее солей в пересчете на диоксид серы требуют уточнения две позиции: “Сахар” и “Другие сахара”. Неясно, что подразумевает позиция “Сахар” – только белый сахар и сахар-песок, или также обогащенные сахара. Аналогичным образом позиция “Другие сахара” – подразумевает ли глюкозу, фруктозу и т.д. или коричневый сахар и другие сахара, кроме белого. Позицию пищевые продукты “сахар” изложить, как “Белый сахар, сахар-песок”	Не принято. Данная статья предусматривает использование моно- и дисахаридов
52	РСФСР, РФ	Приложение № 8 «Гигиенические регламенты применения консервантов» Соки: яблочный, апельсиновый, грейпфрутовый и ананасный в многолитровой таре, для продажи через автоматы в столовых - 50 мг/л Лимонный и лаймовый соки - 350 мг/кг Соки фруктовые для изготовления напитков - 100 мг/кг	В такой редакции эти группы продукции включают наименования соковой продукции, в которую, в соответствии с №178-ФЗ и проектами технических регламентов на соковую	Исключить из этого Приложения наименования соковой продукции, либо должны быть даны другие наименования продукции и оговорки, что они не относятся к соковой продукции.	Принято. Рассмотрено на заседании группы КТС (25-27 сентября 2011)

1	2	3	4	5	6
			<p>продукцию ЕврАзЭС и Таможенного Союза, внесение консервантов не допускается. Кроме того, приказом Ростехрегулирования № 40 от 24.10.05 «О принятии изменений к ОКП ОК 005-93» аннулирована группа продукции с кодом 91 6831 5 «Соки плодовые, консервированные сернистым ангидридом», т.к. такая продукция не относится к соковой. Т.е. названные выше виды продукции должны быть исключены из этого Приложения, либо должны быть даны другие наименования</p>		

1	2	3	4	5	6
			продукции и оговорки, что они не относятся к соковой продукции.		
53	Масложировой союз России, РФ	Приложение 8 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ ПРИМЕНЕНИЯ КОНСЕРВАНТОВ Жировые эмульсионные продукты (кроме сливочного масла) с содержанием жира 60% и более, кремы кондитерские И далее по всему тексту приложений	См. общее замечание	Изложить в новой редакции: Маргарины, спреды с содержанием жира 60% и более, кремы кондитерские	Вопрос требует дополнительного пояснения
54	Масложировой союз России, РФ	Приложение 8 Соусы эмульгированные на основе растительных масел, майонезы, дрессинги, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более И далее по всему тексту приложений	См. общее замечание	Изложить в новой редакции: Соусы на основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах с содержанием жира 60% и более	Вопрос требует дополнительного пояснения
	Масложировой союз России,	Приложение 8	Устранение	Приведены нормы по использованию	Требует дополнительн

1	2	3	4	5	6
	РФ	<p>Сорбиновая кислота (E200) и ее соли сорбаты:</p> <p>натрия (E201),</p> <p>калия (E202),</p> <p>кальция (E203)-</p> <p>по отдельности или в комбинации, в пересчете на сорбиновую кислоту</p> <p>Жировые эмульсионные продукты с содержанием жира менее 60%, кремы кондитерские</p>	технической ошибки	данных консервантов только для продуктов с содержанием жира 60% и более – 1 г/кг, а для продуктов с содержанием жира менее 60% нормы не указаны, в отличие от требований действующего в России СанПиН 2.3.2 1293-03, где это указано – 2 г/кг. Дополнить нормы для данной группы продуктов	ого обсуждения рабочей группой КТС
55	Масложировой союз России, РФ	<p>Приложение 9. Пищевые продукты, при производстве которых использование красителей не допускается.</p> <p>Не допускается использовать красители при производстве следующих пищевых продуктов:</p> <p>...</p> <p>21) масло и жир животного и растительного происхождения;</p>	<p>Стандарт кодекса для поименованных растительных масел</p> <p>(CODEX STAN 210)</p> <p>П. 4.1. Не допускается наличие пищевых добавок в маслах прямого и холодного отжима.</p>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <p>21) масло и жир животного и растительного происхождения нерафинированные;</p>	<p>Существующая редакция соответствует Положениям ЕС. Использование требований Кодексных стандартов в данном случае требует дополнительного обсуждения.</p>

1	2	3	4	5	6
			<p>Стандарт кодекса для пищевых жиров и масел, для которых не существует отдельных стандартов</p> <p>(CODEX STAN 19)</p> <p>П. 3.2. КРАСИТЕЛИ</p> <p>Наличие красителей в маслах прямого или холодного отжима не допускается.</p>		
56	РСПС, РФ	Приложение № 9	<p>Приложение № 9 запрещает применение красителей в соках, и в то же время в Приложении № 18 для фруктовых соков разрешено использование</p>	<p>Устранить противоречие. Если эта добавка используется не в качестве красителя, а в качестве антиокислителя, то с уточнением «только для сокосодержащих напитков».</p>	<p>Не принято. В данном случае карбонат кальция используется не в качестве красителя.</p>

1	2	3	4	5	6																				
			красителя карбоната кальция (E170).																						
57	Масложировой союз России, РФ	<p>Приложение 10. Пищевые продукты, в производстве которых допускаются только определенные красители.</p> <table border="1" data-bbox="472 580 987 1259"> <thead> <tr> <th data-bbox="472 580 640 783">Наименование пищевого продукта</th> <th data-bbox="640 580 804 783">Наименование добавки</th> <th data-bbox="804 580 987 783">Максимальный уровень в продуктах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="472 783 640 1002" rowspan="3">Спреды и смеси топленые, жировые эмульсионные продукты, жиры обезвоженные, маргарины</td> <td data-bbox="640 783 804 1002">Аннато (E160b, биксин, норбиксин)</td> <td data-bbox="804 783 987 1002">10 мг/кг¹</td> </tr> <tr> <td data-bbox="640 1002 804 1102">Каротины (E160a)</td> <td data-bbox="804 1002 987 1102">согласно ТД</td> </tr> <tr> <td data-bbox="640 1102 804 1259">Куркумин (E100)</td> <td data-bbox="804 1102 987 1259">согласно ТД</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование пищевого продукта	Наименование добавки	Максимальный уровень в продуктах	Спреды и смеси топленые, жировые эмульсионные продукты, жиры обезвоженные, маргарины	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	10 мг/кг ¹	Каротины (E160a)	согласно ТД	Куркумин (E100)	согласно ТД	<p>Стандарт кодекса для пищевых жиров и масел, для которых не существует отдельных стандартов (CODEX STAN 19)</p> <p>П. 3.2. КРАСИТЕЛИ</p> <p>Наличие красителей в маслах прямого или холодного отжима не допускается.</p> <p>Следующие красители разрешены к использованию с целью восстановления натурального цвета продукта,</p>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <table border="1" data-bbox="1323 507 1850 1450"> <thead> <tr> <th data-bbox="1323 507 1518 710">Наименование пищевого продукта</th> <th data-bbox="1518 507 1682 710">Наименование добавки</th> <th data-bbox="1682 507 1850 710">Максимальный уровень в продуктах</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="1323 710 1518 1450" rowspan="3">Жировые эмульсионные продукты, маргарины, спреды и смеси топленые, жиры специального назначения, заменители молочного жира, жиры обезвоженные, эквиваленты масла какао, улучшители</td> <td data-bbox="1518 710 1682 922">Аннато (E160b, биксин, норбиксин)</td> <td data-bbox="1682 710 1850 922">10 мг/кг¹</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1518 922 1682 1023">Каротины (E160a)</td> <td data-bbox="1682 922 1850 1023">25 мг/кг</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1518 1023 1682 1450">Куркумин (E100)</td> <td data-bbox="1682 1023 1850 1450">5 мг/кг (определяется по суммарному куркумину)</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование пищевого продукта	Наименование добавки	Максимальный уровень в продуктах	Жировые эмульсионные продукты, маргарины, спреды и смеси топленые, жиры специального назначения, заменители молочного жира, жиры обезвоженные, эквиваленты масла какао, улучшители	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	10 мг/кг ¹	Каротины (E160a)	25 мг/кг	Куркумин (E100)	5 мг/кг (определяется по суммарному куркумину)	Не принято. Требуется дополнительное обсуждение сторонами.
Наименование пищевого продукта	Наименование добавки	Максимальный уровень в продуктах																							
Спреды и смеси топленые, жировые эмульсионные продукты, жиры обезвоженные, маргарины	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	10 мг/кг ¹																							
	Каротины (E160a)	согласно ТД																							
	Куркумин (E100)	согласно ТД																							
Наименование пищевого продукта	Наименование добавки	Максимальный уровень в продуктах																							
Жировые эмульсионные продукты, маргарины, спреды и смеси топленые, жиры специального назначения, заменители молочного жира, жиры обезвоженные, эквиваленты масла какао, улучшители	Аннато (E160b, биксин, норбиксин)	10 мг/кг ¹																							
	Каротины (E160a)	25 мг/кг																							
	Куркумин (E100)	5 мг/кг (определяется по суммарному куркумину)																							

1	2	3	4	5			6
			<p>потерянного в процессе обработки, или для стандартизации цвета, при условии, что краситель не дезориентирует покупателя и не вводит его в заблуждение путем маскирования</p> <p>порчи или низкого качества продукта, или преувеличения его ценности.</p> <p>Максимальное содержание:</p> <p>100 Куркумин или куркума 5 мг/кг (определяется по суммарному куркумину)</p> <p>160a β-каротин</p> <p>160b Экстракт аннато 10 мг/кг (в пересчете на суммарный биксин</p>	<p>масла какао SOS-типа, заменители масла какао POP-типа, заменители масла какао нетемпературные нелауриново го типа, заменители масла какао нетемпературные лауринового типа</p>			
				<p>Спреды растительно-сливочные,</p>	<p>Куркумин (E100)</p>	<p>10 мг/кг</p>	
				<p>спреды растительно-жировые,</p>	<p>Рибофлавин (E101 i, ii)</p>	<p>300 мг/кг</p>	
				<p>смеси топленые растительно-</p>	<p>Кармины (E120)</p>	<p>500 мг/кг</p>	
				<p>сливочные, смеси топленые растительно</p>	<p>Сахарный колер II, полученный по «щелочно</p>	<p>500 мг/кг</p>	

1	2	3	4	5		6	
			<p>или норбиксин)</p> <p>Стандарт кодекса на спреда и смеси (Standard for fat spreads and blended spreads) <i>CODEX STAN 256-2007</i> 4.4 Красители 100(i) Curcumin 10 mg/kg 101(i), (ii) Riboflavins 300 mg/kg 120 Carmines 500 mg/kg 150b Caramel II - caustic sulfite process 500 mg/kg 150c Caramel III - ammonia process 500 mg/kg 150d Caramel IV - sulfite ammonia process 500 mg/kg 160a(ii) beta-Carotenes, (vegetable) 1000 mg/kg 160a(i) beta-Carotenes</p>	-жировые	<p>- сульфитной» технологи и (CAMEL II - Caustic sulphite process) (E150b)</p>		
Сахарный колер III, полученный по «аммиачной» технологи и (CAMEL III - Ammonia process) (E150c)	500 мг/кг						
Сахарный колер IV, полученный по «аммиачной» технологи и (CAMEL IV - Ammonia process) (E150d)	500 мг/кг						

1	2	3	4	5		6	
			(synthetic), 160a(iii) <i>beta</i> -Carotenes (<i>Blakeslea trispora</i> ,) 160e <i>beta</i> -apo-8'- Carotenal, 160f <i>beta</i> -apo-8'- Carotenoic acid, methyl or ethyl ester 35 mg/kg singly or in combination 160b(i) Annatto extracts, bixin-based 100 mg/kg (as bixin)	сульфитн ой» технологи и (CARAM EL IV - Ammonia- sulphite process) (E150d)			
				Каротины (E160a i)	1000 мг/кг		
				Каротины (E160a ii)	35 мг/кг		
				Каротины (E160a iii)			
				бета-апо- 8'- Каротино вый альдегид (C30) (BETA- APO-8'- CAROTE NA1 (C30)) (E160e)			

1	2	3	4	5	6
58	РСПС, РФ	Приложение № 11 к ТР «Гигиенические регламенты применения красителей»	Не предусмотрено использование красителей: E104, E110, E122, E129, E160e, E131, E132 и ряда других в сокосодержащих напитках. Это противоречит № 178-ФЗ, который разрешает использование красителей в этом виде соковой продукции (статья 8, пункт 8).	Дополнить список словами «Фруктовые и/или овощные сокосодержащие напитки»	Принято. Рассмотрено на заседании группы КТС (25-27 сентября 2011)
59	РСПС, РФ	Приложение № 13 «Гигиенические регламенты применения подсластителей»	Не предусмотрено использование подсластителей: E950, E951, E954, E955, E959, E960 в соковой продукции. Это противоречит №178-ФЗ и проектам технических регламентов на соковую продукцию	Дополнить список словами «Во фруктовых и (или) в овощных нектарах, во фруктовых и (или) в овощных сокосодержащих напитках».	Принято. Рассмотрено на заседании группы КТС (25-27 сентября 2011)

1	2	3	4	5	6
			ЕврАзЭС и Таможенного союза, которые разрешают использование этих подсластителей в нектарах и сокосодержащих напитках		
60	Масложировой союз России, РФ	Приложение 13 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ Аспартам (Е951) Соусы, майонезы и горчица - 350 мг/кг	См. общее замечание Распространяется ли эта норма на соусы майонезные, соусы на основе растительных масел?		Принято
61	Масложировой союз России, РФ	Приложение 13 ГИГИЕНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ ПРИМЕНЕНИЯ ПОДСЛАСТИТЕЛЕЙ Аспартам (Е951) Соусы, майонезы и горчица - 350 мг/кг	См. общее замечание Распространяется ли эта норма на соусы майонезные, соусы на основе растительных		Да, распространяется

1	2	3	4	5	6
62	Масложировой союз России, РФ	<p>Приложение 15</p> <p>ПОКАЗАТЕЛИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ПРИ ПРИМЕНЕНИИ</p> <p>СТАБИЛИЗАТОРОВ, ЭМУЛЬГАТОРОВ, НАПОЛНИТЕЛЕЙ И ЗАГУСТИТЕЛЕЙ</p>	<p>масел?</p> <p>Отсутствуют некоторые эмульгаторы для маргаринов и жировых эмульсий, указанные в действующем СанПиН 2.3.2 1293-03, например,</p> <p>:</p> <p>- глицерина, пропиленгликоля и лакированных жирных кислот эфиры (Е 478);</p> <p>-сукцистеарин Е446;</p>		<p>Не принято. См. Изменения №3 к СанПиН 2.3.2.12.93. Данные пищевые добавки исключены из списка разрешенных к использованию в пищевой промышленности.</p>
62	Масложировой союз России, РФ	<p>ПРИЛОЖЕНИЕ 15</p> <p>Гемицеллюлоза сои (Е426)</p>	<p>См. общее замечание</p>	<p>Изложить в новой редакции:</p> <p>Соусы на основе растительных масел,</p>	<p>Принято в редакции «Соусы на</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>Карайи камедь (E416)</p> <p>и далее по тексту приложения 15</p> <p>Соусы эмульгированные, в том числе майонезные и на основе растительных масел</p>		<p>майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах</p>	<p>основе растительных масел, майонезы, соусы майонезные, кремы на растительных маслах, в том числе эмульгированные»</p>

1	2	3	4	5	6
63	РСФСР, РФ	Приложение № 18 «Пищевые продукты, для которых установлены как перечень пищевых добавок, используемых «согласно ТД», так и допустимые уровни их применения»	Существенные несоответствия в наименовании групп соковой продукции и отдельных значениях допустимых уровней добавок в этих группах. Например, не предусмотрено использование лимонной и яблочной кислоты в количестве 3 г/л для овощных соков, фруктовых и овощных пюре, концентрированных соков.	Привести в соответствие с требованиями № 178-ФЗ и проектами технических регламентов на соковую продукцию ЕврАзЭС и Таможенного союза	Принято. Рассмотрено на заседании группы КТС (25-27 сентября 2011)
	Союза сахаропроизводителей России, РФ	Приложение 25 «Гигиенические регламенты применения осветляющих, фильтрующих материалов, флокулянтов и		1. По тексту в графе 2 встречаются разнородные наименования: сахарная промышленность, сахарное производство, сахар (свекла). Исходя из заголовка графы 2 таблицы, в	По первой позиции принято с учетом, что сахарные

1	2	3	4	5	6
		сорбентов”		<p>котором фигурируют пищевые продукты, технология, предлагаем применительно к рассматриваемому словосочетанию установить название “Производство сахара”.</p> <p>2.Для следующих технологических вспомогательных средств исключить позицию “Производство сахара” по причине неприменения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – акриламидные смолы модифицированные; – акрилат-акрилайновая смола; – ацетат магния – исключить; – диметиламинэпихлор-гидрин сополимеры; – полиакриловая кислота; – полимеры яблочной кислоты и малата натрия – полистирол. <p>3.Позиции “Кизельгур” и “Перлит” в графе 2 таблицы дополнить направлением применения “Производство сахара”.</p>	<p>растворы сохраняются, т.к. присутствуют в других отраслях пищевой промышленности</p> <p>По второй позиции не принято, так как эти ТВС могут использоваться в других производствах</p> <p>По третьей позиции – необходимо обсуждение сторон КТС</p>

1	2	3	4	5	6										
				<p>4.Исключить позицию “Окись кальция, известь” из приложения 25 как выполняющими другую технологическую функцию.</p> <p>5.Позицию “Тканевые фильтры, хлопчатобумажные и синтетические” изложить в редакции “Фильтровальные ткани, хлопчатобумажные и синтетические ”</p>	<p>По четверной позиции не принято, так как не соответствует Кодексным стандартам</p> <p>По пятой позиции – не принято</p>										
64	Компания Эфко, РФ	<p>Приложение 30. Ферментные препараты, разрешенные для применения при производстве пищевых продуктов.</p> <table border="1" data-bbox="465 1023 987 1426"> <tr> <td data-bbox="465 1023 719 1161">Ферментные препараты</td> <td data-bbox="719 1023 987 1161">Источники получения, продуцент</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="465 1161 987 1300">Ферментные препараты микробиологического происхождения</td> </tr> <tr> <td data-bbox="465 1300 719 1426">Липаза</td> <td data-bbox="719 1300 987 1426">Aspergillus flavus Aspergillus niger</td> </tr> </table>	Ферментные препараты	Источники получения, продуцент	Ферментные препараты микробиологического происхождения		Липаза	Aspergillus flavus Aspergillus niger		<p>Изложить в следующей редакции:</p> <table border="1" data-bbox="1317 975 1854 1257"> <tr> <td data-bbox="1317 975 1576 1114">Ферментные препараты</td> <td data-bbox="1576 975 1854 1114">Источники получения, продуцент</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="1317 1114 1854 1257">Ферментные препараты микробиологического происхождения</td> </tr> </table>	Ферментные препараты	Источники получения, продуцент	Ферментные препараты микробиологического происхождения		<p>Не принято. Расширение списка продуцентов ферментных препаратов требует обоснования</p>
Ферментные препараты	Источники получения, продуцент														
Ферментные препараты микробиологического происхождения															
Липаза	Aspergillus flavus Aspergillus niger														
Ферментные препараты	Источники получения, продуцент														
Ферментные препараты микробиологического происхождения															

1	2	3	4	5	6
		<p>Aspergillus oryzae</p> <p>Brevibacterium linens</p> <p>Candida lipolytica</p> <p>Candida rugosa</p> <p>Mucor javanicus</p> <p>Mucor miehei</p> <p>Mucor pusillus</p> <p>Rhizopus arrhizus</p> <p>Rhizopus nigrican (stolonifer)</p> <p>Rhizopus niveus</p>		<p>Липаза</p> <p>Aspergillus flavus</p> <p>Aspergillus niger</p> <p>Aspergillus oryzae</p> <p>Bacillus licheniformis d- Aeromonas sp.</p> <p>Brevibacterium linens</p> <p>Candida lipolytica</p> <p>Candida rugosa</p> <p>Humicola lanuginose</p> <p>Mucor javanicus</p> <p>Mucor miehei</p> <p>Mucor pusillus</p> <p>Penicillium roqueforti</p> <p>Penicillium camembertii</p> <p>Pichia angusta or Hansenula Pichia pastoris</p>	

1	2	3	4	5	6
				<p>polymorphad- Fusarium sp Rhizomucor miehei</p> <p>Rhizopus arrhizus</p> <p>Rhizopus nigrican (stolonifer)</p> <p>Rhizopus oryzae</p> <p>Rhizophus japonicus</p> <p>Rhizopus niveus</p> <p>Thermomyces lanuginosus</p>	
65	Компания Эфко, РФ	<p>Приложение 31. Вспомогательные средства (материалы и твердые носители) для иммобилизации ферментных препаратов, разрешенные для применения при производстве пищевых продуктов.</p> <div data-bbox="465 1353 987 1437" style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Материалы и твердые носители</div>	<p>Добавленные материалы используются в качестве носителей для иммобилизации ферментных препаратов при</p>	<p>Изложить в следующей редакции:</p> <div data-bbox="1317 1169 1854 1433" style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> <p>Материалы и твердые носители</p> <hr/> <p>Альгинат натрия</p> <hr/> <p>Глутаровый альдегид</p> </div>	<p>Не принято. Требуется дополнительное обоснование</p>

1	2	3	4	5	6
		<p>Альгинат натрия</p> <p>Глутаровый альдегид</p> <p>Диатомит (диатомная земля)</p> <p>Диэтиламиноэтилцеллюлоза</p> <p>Желатин</p> <p>Ионообменные смолы, разрешенные для применения в пищевой промышленности</p> <p>Каррагинан</p> <p>Керамика</p> <p>Полиэтиленимин</p> <p>Стекло</p>	<p>производстве пищевых продуктов.</p>	<p>Диатомит (диатомная земля)</p> <p>Диэтиламиноэтилцеллюлоза</p> <p>Желатин</p> <p>Ионообменные смолы, разрешенные для применения в пищевой промышленности</p> <p>Каррагинан</p> <p>Керамика</p> <p>Полиэтиленимин</p> <p>Стекло</p> <p>Диоксида кремния</p> <p>Углерод</p> <p>Оксид алюминия</p> <p>Декстрины</p> <p>Полисахариды</p>	
66	ООО «Леовит Нутрио», РФ	Статья 6 «Требования к маркировке пищевых добавок, ароматизаторов, технологических вспомогательных средств и пищевых продуктов, содержащих пищевые добавки, ароматизаторы и технологические	Ряд положений статьи не соответствует требованиям, приведенным в разделах 22 и 23		Привести в соответствие с соответствующим и статьями разделов 22 и 23 «Единых

1	2	3	4	5	6
		вспомогательные средства	«Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»		санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)»
67	Казахская академия питания	Внести в текст ТР требования к пищевым добавкам для детей раннего возраста, дошкольного и школьного возраста			Принято, так как рабочей группой КТС решено исключить пункт 5 подпункт 2.
68	Казахская академия питания	п.10 статьи 1 и пункт 8 статьи 1 объединить			Принято, так как данные пункты содержат одинаковые требования. Внести в проект ТР статью

1	2	3	4	5	6
					регламентирующую порядок утверждения и ввода в обращение новых пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств.
69	Казахская академия питания	Статья 6	Обсудить требования к маркировке модифицированных крахмалов		Принято

Казахстанская сторона: Рахимжанова М.Т.

Садубаева А.Н.

Каламкарлова Л.И.

Краснова И.В.

Храмова Л.П.

Шарипбаева А.Ш.

Российская сторона: Багрянцева О.В.

Пилат Т.Л.

Шарафетдинов Х.Х.

Белорусская сторона (в режиме on-line)

